

### Cosa è il Mercatale

Il Mercatale è il mercato delle produzioni agricole di qualità del territorio, un luogo fisico ed emotivo in cui i produttori agricoli creano spazi di vendita diretta sostenuti dalle amministrazioni locali. Il filo conduttore del Mercatale e della Filiera Corta è il **paniere della spesa**, in modo che il consumatore possa acquistare tutti gli alimenti che compongono l'alimentazione quotidiana coltivati nel proprio territorio e nei territori limitrofi. Al Mercatale è possibile acquistare una vasta gamma di prodotti agricoli locali, freschi e genuini, detersivi alla spina, prodotti del commercio equo-solidale e prodotti dell'artigianato locale.

Il Mercatale si pone l'obiettivo di: migliorare la conoscenza delle risorse locali; avvicinare il produttore al consumatore; dare spazio alla piccola agricoltura e alle produzioni marginali; garantire una giusta remunerazione del lavoro agricolo; promuovere comportamenti a misura d'uomo e di ambiente.

Tutti i produttori che partecipano al Mercatale si impegnano a vendere esclusivamente quanto di propria produzione e a praticare forme di agricoltura che si integrino il più possibile con l'ambiente. Le aziende che hanno aderito a Terre di Siena Green, si impegnano inoltre ad esporre sul proprio banco una scheda illustrativa dell'azienda e della sua produzione realizzata con il supporto tecnico dello Sportello Filiera Corta della Provincia di Siena.

### Regolamento Provinciale Mercatali

Nell'ambito dell'azione di coordinamento tecnico svolto dall'amministrazione provinciale, si sono attivati tavoli di lavoro con gli organizzatori e i responsabili dei vari Mercatali attivi nel territorio con l'obiettivo di redarre un regolamento condiviso tra produttori, consumatori e amministrazioni. Ciò ha condotto all'identificazione di una metodologia per la realizzazione di un Mercatale e la definizione di un sistema di regole a cui i produttori devono attenersi per definire un patto di trasparenza con il consumatore e la tracciabilità dei processi e dei prodotti.

#### Obiettivi

Consolidamento di queste esperienze e allargamento in altri circondari.

Costruzione in ogni circondario di un gruppo di produttori e sostegno alle produzioni del paniere attraverso un'assistenza tecnica provinciale.

Creazione di un modello provinciale per lo sviluppo di una metodologia comune di tracciabilità e controllo della qualità attraverso un'ampia partecipazione sociale.

### Elenco Mercatali

Il primo Mercatale, attivato nel 2007 a Sovicille intorno al concetto di paniere della spesa per l'alimentazione quotidiana, vede la partecipazione di oltre 20 produttori del territorio che, con un Gruppo di Acquisto Solidale e l'associazione Erbandando, hanno ricreato in piazza un luogo di incontro tra produttori e consumatori. Un comitato di gestione, composto da produttori,

consumatori e pubblica amministrazione, operante in base ad un regolamento condiviso, guida l'organizzazione del Mercatale.

Su spinta di altre amministrazioni e grazie alla crescente sensibilità di gruppi di acquisto, associazioni locali e cittadini attivi, si sono costituiti il Mercatale di Sinalunga, il Mercatale della Val d'Elsa e il Mercatale di Chiusi. In tutta la Provincia si stanno moltiplicando gli appuntamenti con i mercati a prodotti a km zero, filiera corta e produzione biologica.

- Mercatale di Sovicille
- Mercatale della Val d'Elsa
- Mercatale di Chiusi
- Mercatale di Sinalunga
- Mercatale di Castellina in Chianti

## Calendari

### **Mercatale di Sovicille**

- 1° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, piazza della Repubblica, San Rocco a Pilli.
- 3° sabato del mese, da ottobre a aprile - dalle ore 9.00 alle ore 13.00, piazza Marconi, Sovicille
- da maggio a settembre, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, piazza di Stigliano, loc. Stigliano

Organizzatori: Associazione produttori della Val di Merse, Associazione Erbandando, Comune di Sovicille.

Info: [info@mercataledisovicille.it](mailto:info@mercataledisovicille.it) - [www.comune.sovicille.siena.it](http://www.comune.sovicille.siena.it)

### **Mercatale della Val d'Elsa**

- 1° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, Castellina Scalo
- 2° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, P.za F.lli Rosselli, Poggibonsi
- 3° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, Monteriggioni
- 4° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, P.za Arnolfo di Cambio, Colle Val d'Elsa

Sono previste edizioni straordinarie la domenica o in occasione di festività locali.

Organizzatori: Associazione Amici della Terra, Slowfood, amministrazioni comunali.

Info: [adt.provsiena.gas@gmail.com](mailto:adt.provsiena.gas@gmail.com)

### **Mercatale di Chiusi**

2° sabato del mese, dalle ore 9.00 alle ore 13.00, Centro Commerciale Naturale, Chiusi.

Organizzatori: Comune di Chiusi, Associazione Chiusi in Vetrina.

Info: [commercio@comune.chiusi.si.it](mailto:commercio@comune.chiusi.si.it) - [info@chiusinvetrina.it](mailto:info@chiusinvetrina.it) - <http://www.chiusinvetrina.it>

### **Mercatale di Sinalunga**

Temporaneamente inattivo.

Organizzatori: Comune di Sinalunga.

Info: [mercataledisinalunga@gmail.com](mailto:mercataledisinalunga@gmail.com)

## **La bottega di Stigliano**

La bottega di Stigliano è un progetto di cittadinanza attiva sostenuto dalla Provincia di Siena e dall'Unione dei Comuni della Val di Merse in collaborazione con l'Associazione Erbandando, l'Associazione Produttori della Val di Merse e Cuocoadomicilio.

Le risorse finanziarie e tecniche messe in campo dalle due amministrazioni, hanno consentito l'allestimento dello spazio e la sua organizzazione in forma sperimentale, chiedendo ai soggetti coinvolti di avviare un percorso per la sostenibilità economica e lo sviluppo di forme innovative di gestione.

La bottega si propone come motore di sperimentazione di nuove forme di commercializzazione dei prodotti del territorio con l'idea di trasmettere un diverso modo di alimentarsi, fatto di cibi locali, rispettosi dell'ambiente, di ricette semplici per il nostro piacere e la nostra salute.

All'interno della bottega sono attivi: un negozio e una gastronomia per la vendita dei prodotti degli agricoltori locali; una cucina con servizio di bar e ristorante dove gustare ricette sane e gustose, legate al territorio e al ciclo naturale delle stagioni; uno spazio di incontro e formazione dove partecipare ad attività culturali per uno sguardo particolare al bene-essere della vita quotidiana e per un sostegno creativo all'agricoltura locale.

### **Orari di apertura**

- La bottega dei prodotti a "km 0" è aperta:  
tutti i giorni con orario 9.30 -15.00 e 17.30 - 22.00 - chiusura settimanale: martedì
  
- La cucina di filiera corta è aperta:  
aprile - ottobre: aperto tutti i giorni a pranzo e a cena; chiuso il martedì  
novembre - marzo: aperto dal giovedì al sabato a cena - domenica a pranzo e a cena  
Info e prenotazioni:  
cell. Nicola +39 340 5827873 - Stefano +39 349 1587065 tel. +39 0577345624 - email: [staf@cuocoadomicilio.info](mailto:staf@cuocoadomicilio.info)

\* Il menu della bottega prevede sempre piatti di stagione e proposte vegetariane a base di ingredienti naturali, privi di conservanti e coloranti perchè realizzati direttamente con le migliori produzioni degli agricoltori locali. E' possibile segnalare intolleranze alimentari o esigenze particolari, per diete iposodiche o povere di grassi.

### **Info & Contatti**

La bottega di Stigliano  
Piazza di Stigliano 62, Loc. Stigliano  
53018, Sovicille (Siena)  
t. +39 0577 345624  
[info@labottegadistigliano.it](mailto:info@labottegadistigliano.it)  
[www.labottegadistigliano.it](http://www.labottegadistigliano.it)

---

### **Cesti di Natale della bottega di Stigliano**

*Un regalo che " mangia corto e guarda lontano"!*

Comprando i prodotti della bottega di Stigliano privilegi la qualità e la freschezza di ciò che mangi. Regala la filiera corta e sostieni l'economia e la piccola agricoltura del nostro territorio.

Per prenotare il tuo cesto vieni a trovarci in bottega oppure scrivici all'indirizzo:

[produttori@labottegadistigliano.it](mailto:produttori@labottegadistigliano.it)

indicando quantità e tipologia di cesto, data del ritiro e i tuoi recapiti.

Clicca qui per visualizzare i cesti disponibili: [Cesti Natale LabottegadiStigliano2013.pdf](#)